



**BOSCH**



**Register** your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
[bosch-home.com/  
welcome](https://www.bosch-home.com/welcome)

# PastaPassion

**MUZS6PP**

[ro] Manual de utilizare

Accesoriu profesional pentru paste

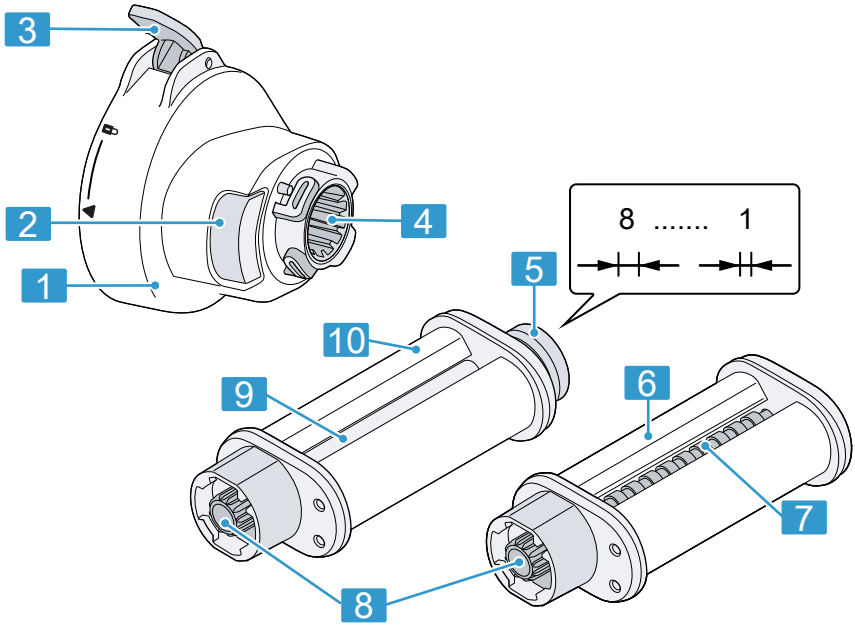
6



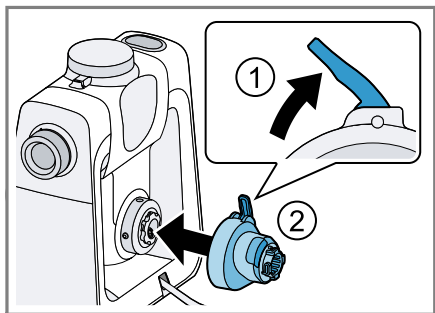
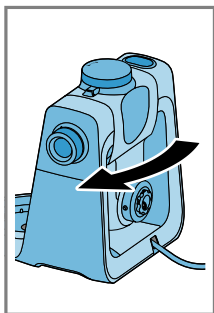
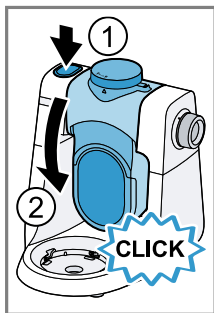
<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001288639>



**[ro]** Scanați codul QR sau accesați site-ul web pentru a obține mai mult recomandări privind utilizarea. Acolo veți găsi mai multe informații privind aparatul dumneavoastră sau accesoriile.

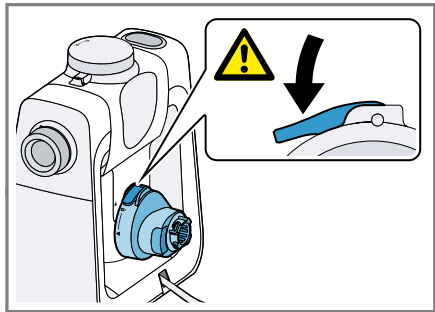
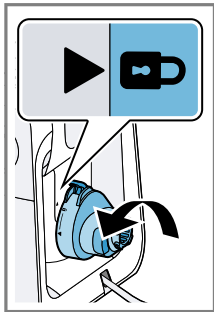
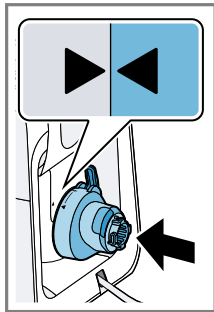


1



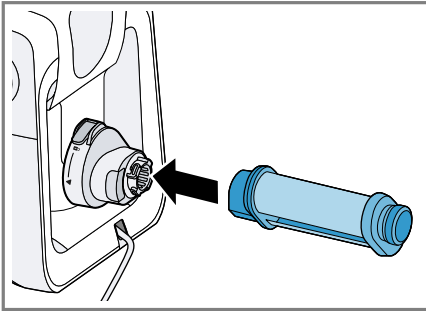
2

3

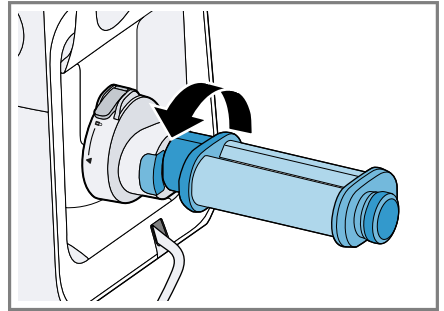


4

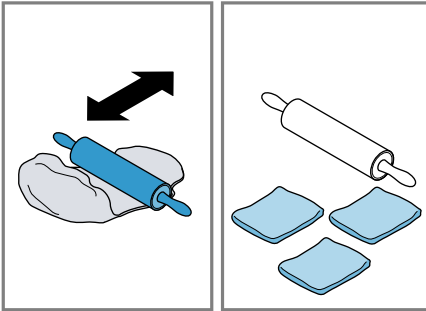
5



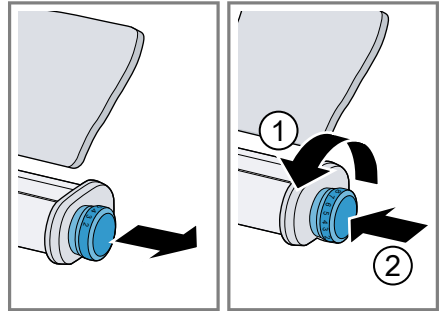
6



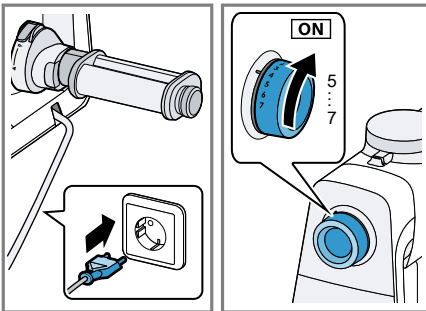
7



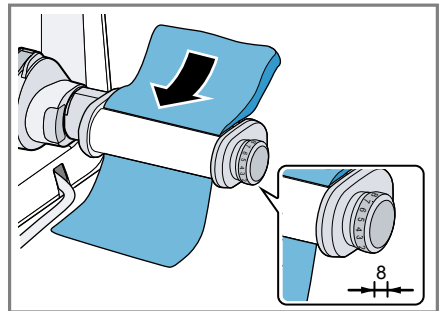
8



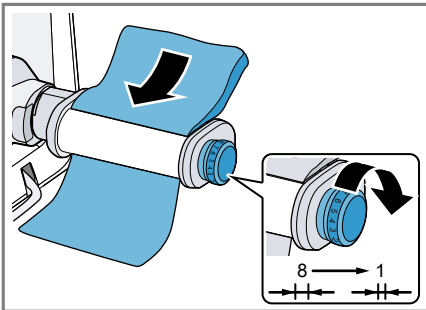
9



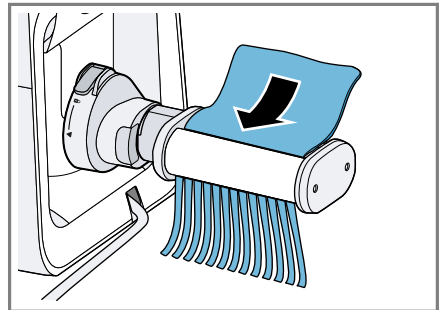
10



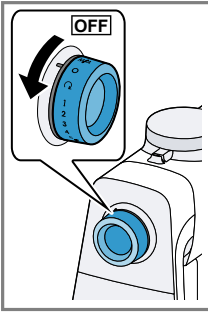
11



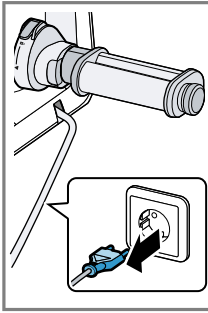
12



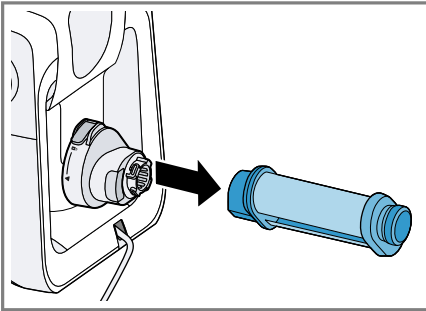
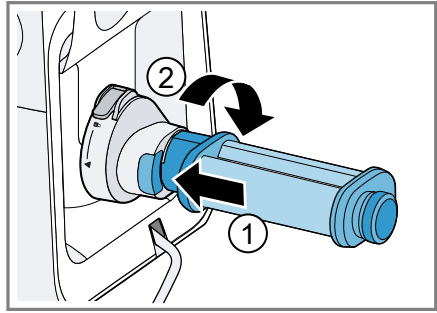
13



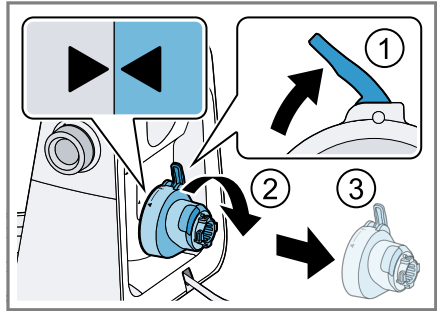
14



15



16



17

18

## Siguranța

- Citiți cu atenție acest manual.
- Respectați instrucțiunile pentru aparatul de bază.

Utilizați accesoriul numai:

- cu un robot de bucătărie din seria de fabricație MUMS6.
- împreună cu piesele și accesoriile originale.
- pentru prepararea foilor de aluat și a tăițelor tip bandă.
- ▶ Nu țineți mâinile, părul, îmbrăcămintea și alte ustensile în apropierea pieselor care se rotesc.
- ▶ Nu introduceți mâinile între valțuri.
- ▶ Nu asamblați niciodată accesoriile pe aparatul de bază.
- ▶ Montați și scoateți accesoriile numai când mecanismul de acționare este oprit și aparatul este decuplat.
- ▶ Utilizați accesoriile numai în poziția de lucru prevăzută pentru acestea.

### Evitarea deteriorărilor

- ▶ Nu introduceți obiecte între valțuri.





### Prezentare generală

→ Fig. 1

1	Adaptor universal
2	Tastă de deblocare
3	Manetă de blocare
4	Sistemul de acționare
5	Buton de reglare
6	Accesoriu pentru paste, folosit pentru tăițe tip bandă
7	Valțuri tăietoare
8	Îmbinare cu adaptorul universal
9	Valțuri
10	Accesoriu pentru paste, folosit pentru foi de aluat

### Simboluri

Simbol	Descriere
--------	-----------

Simbol	Descriere
 — 	Montarea  și înșurubarea  adaptorului universal
1	Grosimea aluatului 1 (subțire)
8	Grosimea aluatului 8 (gros)

### Utilizarea accesoriilor

Urmați instrucțiunile grafice de utilizare.

#### Montarea adaptorului universal și a accesoriilor pe aparatul de bază

→ Fig. 2 - 7

#### Pregătirea aluatului

**Cerință:** Înainte de a utiliza accesoriile, preparați aluatul de tăițe cu robotul de bucătărie și eventual, lăsați-l să se odihnească.

→ "Preparatul aluatului", Pagina 7

→ Fig. 8 - 8

## Producerea și continuarea procesării foilor de aluat

### Observații

- Începeți întotdeauna cu treapta 8 și reduceți grosimea numai în pași individuali. Lăsați aluatul să treacă din nou prin aparat.
- Pentru producerea foilor de lasagna, alegeți treapta 3-4.  
Pentru continuarea procesării aluatului sub formă de tăiței, alegeți treapta 1-2.
- Pentru producerea foilor de lasagna, alegeți treapta de viteză 5.  
Pentru continuarea procesării sub formă de tăiței, alegeți treapta de viteză 7.

→ Fig. **9** - **14**

### După lucru:

→ Fig. **15** - **17**

## Curățați aparatul și piesele

- ▶ Curățați piesele individuale conform specificațiilor din tabel.

→ Fig. **18**

## Rețete și exemple de utilizare

### Preparatul aluatului

1. Puneți ingredientele dorite într-un castrol.
2. **Notă:** Dacă compoziția este prea uscată, adăugați apă.  
Frământați 4-6 minute cu paleta de frământat pe treapta 3 (2).
- ✓ Din compoziție s-a format o bilă solidă.
3. Porționați aluatul pentru tăiței astfel preparat și întindeți-l cu un sucitor.

→ Fig. **8**

### Exemple de utilizare

Aici găsiți exemple de rețete care au fost concepute special pentru aparatul dvs.

Rețetă	Ingrediente
Tăiței cu ou	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 400 g făină de grâu</li> <li>■ 200 g ouă (cca. 5 buc.)</li> <li>■ 55 g apă</li> </ul>

Rețetă	Ingrediente
Tăiței cu roșii	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 400 g făină de grâu</li> <li>■ 115 g pastă de tomate</li> <li>■ 100 g ouă (cca. 2 buc.)</li> <li>■ 35 g apă</li> </ul>
Tăiței din făină integrală	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 400 g făină integrală</li> <li>■ 260 g ouă (cca. 6 buc.)</li> </ul>
Tăiței cu spanac	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 400 g făină de grâu</li> <li>■ 160 g spanac</li> <li>■ 90 g apă</li> </ul>
Aluat de tăiței cu griș din grâu	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 200 g făină de grâu</li> <li>■ 200 g griș din grâu dur</li> <li>■ 10 Lingură apă clocotită</li> <li>■ 100 g ouă (cca. 2 buc.)</li> </ul>
Aluat de tăiței cu hrișcă	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 160 g hrișcă</li> <li>■ 240 g făină de grâu</li> <li>■ 150 g ouă (cca. 3 buc.)</li> <li>■ 6 Lingură apă clocotită</li> </ul>

### Fierberea tăițelor

1. Adăugați tăiței în apa sărată și suficient de clocotită (cca. 4 litri pentru 1/2 kg de tăiței).
- ✓ Tăiței proaspeți sunt gata în 2-5 minute, în funcție de grosimea aluatului (depinde de aluat și de gradul de uscare).
2. Amestecați cu atenție în timpul fierberii și la sfârșit scurgeți tăiței într-o sită.









## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

**[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)**



## Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

**[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)**

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

### **BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

A Bosch Company



**8001305242** (031222)

ro, bg